



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Wyrazy realia a przekład współczesnych bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski

Author: Aleksandra Wojnarowska

Citation style: Wojnarowska Aleksandra. (2019). Wyrazy realia a przekład współczesnych bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski. W: J. Lubocha-Kruglik, O. Małyś, G. Wilk (red.), "Przestrzenie przekładu. T. 3" (S. 279-289). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersytet ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

Aleksandra Wojnarowska
Uniwersytet Śląski w Katowicach

Wyrazy realia a przekład współczesnych bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski

Poruszając jakikolwiek aspekt przekładu bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski, należy zaznaczyć, że obecnie przepisy kulinarne znajdują się nie tylko w książkach kucharskich, ale również na blogach internetowych czy też specjalnych stronach internetowych poświęconych tematyce kulinarnej, tworzących zbiór różnych przepisów dodawanych przez internautów. Przepisy można, a nawet trzeba traktować jako tekst kultury. Przepis kulinarny dokumentuje zachowania kulturowe w danej społeczności, danego narodu, jego zwyczaje i obyczaje. Jest pewnego rodzaju sprawozdaniem z tego, co się jada, z tego, co jest dla danej kultury typowe, przytacza – chcąc nie chcąc – elementy charakterystyczne dla danej kuchni. Na wstępie należy również zaznaczyć, że omawiane w niniejszym artykule tłumaczenia wyrazów realiów są wybranym aspektem autorskich tłumaczeń bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski.

Kluczowym pojęciem, potrzebnym, by omówić problem wyrazów realiów w przekładzie, jest dyskurs. Książki kucharskie jako tekst należą do dyskursu kulinarnego. Aby tłumaczyć przepisy kulinarne, nie wystarczy jedynie znajomość dyskursu obcego – w tym wypadku bułgarskiego. Aby móc trafić do odbiorcy ze swojego rodzimego kręgu kulturowego i językowego, równie przydatna okazuje się znajomość dyskursu rodzimego. Tłumacz ponadto przedstawia się jako pośrednik – osoba biculturowa, a więc znająca kulturę wyjściową, nie odczuwająca jej obcości w tak silny sposób, w jaki może odczuć ją potencjalny odbiorca, toteż często wychodzi z założenia, że elementy oczywiste dla niego są elementami oczywistymi dla zwykłego odbiorcy. Jest to wrażenie mylne

i kryjące niebezpieczną pułapkę. Dlatego też, aby przystąpić do przekładu bułgarskich przepisów kulinarnych, należy rozeznaczyć się w dyskursie polskim. Nieznajomość dyskursu rodzimego może spowodować, że w przekładzie niepożądanie zostanie umieszczony element obcości, a uzyskany efekt tłumaczenia nie trafi do odbiorcy lub wywoła całkiem opaczne skojarzenia.

Dyskurs każdego języka dysponuje wyrazami realiami, które określają elementy typowe dla danej rzeczywistości. Wielu teoretyków przyjmuje, że wyrazy realia są nieprzekładalne, m.in. Olgierd Wojtasiewicz klasyfikuje je do różnych grup i podgrup, określając je jako „pojęcia wyrażane w języku oryginału, niemożliwe do oddania w języku przekładu, przy zachowaniu u odbiorcy przekładu takich samych skojarzeń jak u odbiorcy oryginału”¹. Barbara Kielar pisze jednak o względnej nieprzekładalności nazw realiów i wskazuje szereg sposobów ich tłumaczenia:

- pełna lub częściowa transliteracja lub transkrypcja;
- przekład uogólniająco-przybliżony, zastosowanie w języku przekładu nazwy pojęcia gatunkowego;
- użycie określenia w języku docelowym oznaczającego pojęcie o znaczeniu zbliżonym pod względem funkcji do realia nazwanego w języku wyjściowym;
- opis, parafraza, a więc utworzenie w języku przekładu nowego określenia na podstawie elementów przyjętych w języku źródłowym;
- wyrażenie opisowe odzwierciedlające sens danej instytucji, pojęcia².

Przepisy kulinarne składają się zasadniczo z trzech komponentów:

- 1) tytuł przepisu;
- 2) spis produktów;
- 3) sposób przygotowania.

W każdym z nich w większym lub mniejszym natężeniu występują wyrazy realia.

Tytuły/nazwa potrawy

Przepis kulinarny, rozumiany jako tekst, posiada swój tytuł, aczkolwiek dana potrawa jest określona swoją nazwą, z tego względu początkowy komponent przepisu można określić jako *nazwa*. Komponent ten pełni w tekście przepisu

¹ O. WOJTASIEWICZ: *Wstęp do teorii tłumaczenia*. Warszawa 2005, s. 65.

² A.B. ФЕДОРОВ: *Основы общей теории перевода*. Москва 1983; W. KUTZ: *Zur Auflösung Nulläquivalenz russischsprachiger Realienbenennungen im Deutschen*. W: *Probleme des Übersetzungswissenschaftlichen Textvergleichs*. Hg. O. KADE. Leipzig 1981; cyt. za: B.Z. KIELAR: *Tłumaczenie i koncepcje translatoryczne*. Wrocław 1988, s. 92.

kulinarnego funkcję przede wszystkim identyfikacyjną – sygnalizuje odbiorcy, czego może się spodziewać w kolejnych komponentach tekstu.

Wiele tytułów współczesnych bułgarskich przepisów kulinarnych odnosi się do realiów kulturowych, które bądź wywodzą się ze starobułgarskiej kultury i sztuki kulinarnej, bądź zostały w niej zakorzenione przez inne narody z biegiem czasu i przez wydarzenia historyczne.

Pierwszym z omawianych przykładów jest *гювеч*. *Гювеч* jest określeniem zarówno dania, jak i charakterystycznego glinianego naczynia z pokrywką, często kolorowo zdobionego, w którym przygotowuje się wieloskładnikową potrawę. Obydwa pojęcia łączy w języku bułgarskim relacja polisemii, która została zachowana w przekładzie na język polski. W tym przypadku to, że *gjuwecz* jest również naczyniem, będzie dla Polaka informacją implikowaną. Jednakże, aby stała się ona jawna, nazwa potrawy została opatrzona przy tytule przypisem objaśniającym relację semantyczną zachodzącą pomiędzy tymi dwoma wyrazami³:

Gjuwecz*

* *Gjuwecz* (*гювеч*) – określenie odnoszące się zarówno do charakterystycznego bułgarskiego, często zdobionego glinianego naczynia z pokrywką, a także do dania w nim przygotowywanego, będącego zazwyczaj mieszanką warzyw (czasami również mięs).

Wyraz ten można uznać za nieprzetłumaczalny, ponieważ jest to element/potrawa charakterystyczna dla kuchni bułgarskiej, nie występująca w kuchni polskiej. Jediną opcją, aby przybliżyć to realium⁴ polskiemu odbiorcy, jest więc transliteracja. Opis dania w tytule nie ma sensu, ponieważ, jak już wspomniano, jest to potrawa wieloskładnikowa, której składniki są zmienne, a więc trudno wskazać ten najważniejszy czy obowiązkowy. Chcąc zastosować w tłumaczeniu opis, należałoby wypisać co najmniej kilka głównych składników. Skutkowałoby to jednak złamaniem zasady zwięzłości, którą przy przekładzie tytułów (nawet

³ Należy zaznaczyć, że przypis uważany przez wielu teoretyków przekładu za „porażkę” tłumacza, nie powinien być za takową uważany w przypadku przepisu kulinarnego, który tekstem literackim nie jest, a obecność dodatkowego wyjaśnienia poza strukturą tekstu nie tylko nie odciąga czytelnika od lektury, lecz może wręcz dostarczyć istotnych informacji.

⁴ Pojęcie *realium* użyte jest w tekście jako liczba pojedyncza pojęcia *realia*; tu w znaczeniu: wyrazy *realia*, często spotykane w literaturze fachowej (np. B.Z. KIELAR: *Tłumaczenie i koncepcje translatoryczne*. Wrocław 1988). Jako rzeczownik rodzaju nijakiego zakończony na -um odmienia się według deklinacji II. Słowo *realium* również jest używane w literaturze: <http://nfjp.pl/lemma/realium> [dostęp: 2.05.2018].

tytułów przepisów kulinarnych) należy zachować. Transliterację bułgarskiej nazwy *гювеч* – *gjuwecz* uważam za optymalny zabieg translatoryczny.

Drugim przykładem nazwy dania, będącej wyrazem z grupy wyrazów realiów, jest *мапароп*, trl. *tarator*, czyli przygotowywany i podawany zazwyczaj w okresie letnim chłodnik z ogórków i jogurtu bułgarskiego (*кисело мляко*). Aby dokonać odpowiedniego tłumaczenia nazwy tego dania, należy sięgnąć do definicji wspomnianego wyrazu w literaturze. W słowniku języka bułgarskiego *мапароп* zdefiniowany jest jako⁵:

м. (тур.). Вид студена супа, приготвена от разредено с вода кисело мляко, краставици, чесън и др.

Według słownika wyrazów obcych: *Речник на чуждите думи в българския език*, wyraz ten pochodzi z języka perskiego, natomiast w języku bułgarskim znalazł się za pośrednictwem języka tureckiego: *тур. tarator от персийски* i definiowany jest jako⁶:

студено ядене от разредено кисело мляко, краставица или салата, чесън, олио, орехи и др.

Inny słownik wyrazów obcych: *Речник на чуждите думи в българския език*, potwierdza zatem pochodzenie nazwy, definiując ją w następujący sposób⁷:

тур. tarator от персийски. Вид студена супа, приготвена от разредено с вода кисело мляко, ситно нарязана краставица, чесън, орехи и олио.

W książce *Слънчева храна за нашата трапеза* autorstwa Tzvetana Todorova i innych znajdują się przepisy na siedem różnych rodzajów *taratoru*, który można uzyskać tradycyjnie z ogórków, ale także z cukinii, selera, sałaty, pietruszki i kopru lub dojrzałej dyni⁸. Najpopularniejszy jest jednak *tarator* z ogórków. Sama nazwa nie odsyła do pojedynczego denotatu, a do zbioru produktów składających się na danie, co pokazują powyższe definicje.

⁵ Таратор w: *Речник на българския език*. <http://ibl.bas.bg/rbe/lang/bg/тапароп/> [dostęp: 2.06.2017]. Tłum.: *Rodzaj zimnej zupy, przygotowanej z rozrzedzonego wodą jogurtu bułgarskiego, ogórków, czosnku i innych.*

⁶ Таратор w: *Речник на чуждите думи в българския език*. А. МИЛЕВ и др. София 1978, s. 726. Tłum.: *Chłodne danie z rozrzedzonego jogurtu bułgarskiego, ogórków lub sałaty, czosnku, oleju, orzechów i innych.*

⁷ Таратор w: *Речник на чуждите думи в българския език*. М. ФИЛИПОВА-БАЙРОВА и др. София 1993, s. 840. Tłum.: *Tarator z perskiego. Rodzaj zimnej zupy, przygotowywanej z rozrzedzonego wodą jogurtu bałkańskiego, drobno pokrojonych ogórków, czosnku, orzechów i oleju.*

⁸ Т. ТОДОРОВ, М. ЕДРЕВ, М. ЦОЛОВА: *Слънчева храна за нашата трапеза*. София 1984.

To dowodzi, że *tarator* klasyfikuje się do szerokiej grupy realiów językowych. W tłumaczeniu na język polski (ze względu na to, że kolejne komponenty przepisu mówią o taratorze przygotowywanym z ogórków) zachowałam nazwę dania w wersji przetransliterowanej, natomiast dodatkowo w tłumaczeniu na język polski uzupełniłam tytuł o wyrażenie o charakterze atrybutywnym, zawierającym informację, że jest to chłodnik z ogórków. Tłumaczenie brzmi więc: *Tarator – chłodnik z ogórków*.

Kuchnia każdego narodu dysponuje charakterystycznymi składnikami i przygotowywanymi z nich daniami. Kuchnie polska i bułgarska różnią się od siebie znacząco, natomiast można w nich znaleźć i cechy wspólne. Przykładem są dania o nazwie *сарми с кисело зеле* oraz *сарми с лозови листи*. Dania te są daniami nie tylko głęboko osadzonymi w bułgarskiej kuchni narodowej, są też obowiązkową potrawą na każdym bułgarskim wigilijnym stole. *Сарми* (*sarmi*) sg. (*сарма*) *sarma*. *Sarmi* można przyrównać do polskich gołąbków, ponieważ jest to farsz najczęściej składający się głównie z ryżu, zawinięty w zależności od przepisu w liście kiszzonej – w odróżnieniu od polskich gołąbków – kapusty lub liście winogron. Ich końcowy wygląd oraz sposób przygotowania – czyli zawijanie farszu w kapustę – jest taki sam. W tym wypadku, skoro polska kultura będąca kulturą docelową dysponuje ekwiwalentem kulinarnym przekładającym się na leksykę języka docelowego, należy taki ekwiwalent zastosować. Aby jednak zaznaczyć, że jest to danie z innego kraju i kręgu kulinarno-kulturowego, dodałam przymiotnik *bułgarskie*, tłumacząc pozostałą część nazwy dania dosłownie. W wyniku czego powstają tłumaczenia: *bułgarskie gołąbki w liściach kiszzonej kapusty* oraz *bułgarskie gołąbki w liściach winogron*. Tym sposobem również sam wyraz *сарма* można uznać za wyraz z grupy wyrazów realiów przekładalny na język polski.

Wykaz składników

Wykaz składników to kolejny komponent przepisu kulinarnego następujący po tytule przepisu. Ma charakter statyczny⁹. W swojej treści zawiera nazwy produktów potrzebnych do sporządzenia konkretnego dania, ich określenie wyrażone najczęściej przymiotnikiem oraz dane ilościowe wyrażone w ujednoliconych jednostkach systemu miar lub też jednostkach „domowych”, czyli poprzez nazwy przedmiotów dostępnych w typowym gospodarstwie domowym¹⁰.

⁹ W. ŻARSKI: *Książka kucharska jako typ tekstu*. Wrocław 2008, s. 165.

¹⁰ Np. szklanka, łyżka, łyżeczka itp.

W trakcie procesu przekładu zarówno składniki, jak i przedmioty pełniące funkcję jednostek okazują się wyrazami realiami.

W pierwszej kolejności na uwagę zasługuje typowy, uwielbiany nie tylko przez Bułgarów, ale i przez turystów *cupene* – *ser sirene*. Jest to słony owczy ser, którego imitacja jest obecna na polskim rynku pod nazwą *ser bałkański*. Dostępny w Polsce ser nieznacznie różni się od oryginalnego bułgarskiego. Mając jednak na uwadze, że jest to przekład bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski, i to, że sięgać będą po niego Polacy mający dostęp do rynku polskiego, za odpowiednie tłumaczenie uznałam utrwaloną już na rynku polskim nazwę *ser bałkański*. Przetłumaczenie nazwy *cupene* jako *bułgarski ser owczy* będzie poprawne, jednakże niepraktyczne. Z tego powodu tam, gdzie w tłumaczonych przepisach kulinarnych pojawiał się wspomniany produkt, korzystałam z utrwalonej już nazwy *ser bałkański*, dając polskiemu odbiorcy szansę zdobycia tego typowo bułgarskiego składnika w Polsce.

Na uwagę zasługują jednak nie tylko nazwy produktów, ale także i wyrażenia dotyczące jednostek miary, którymi przepis kulinarny operuje. W przekładzie przepisów kulinarnych miary takie bezsprzecznie muszą zostać zachowane i oddane wiernie co do konkretnej jednostki, ponieważ najmniejsze zachwianie proporcji może skutkować nieudanym daniem.

W bułgarskich przepisach kulinarnych często pojawia się wyrażenie *кафена чаша*. *Чаша* to hiperonim w stosunku do podrzędnych określeń naczyń, służących do przechowywania różnego rodzaju napojów np. *чаша за вино*, *чаша за чай* (*чаена чашка*), *чаша за кафе* (*кафена чашка*). I o ile tłumaczenie *чаша за вино* brzmi po prostu *kieliszek do wina*, tłumaczenie pozostałych może być problematyczne z tego względu, iż nie posiadają one w języku polskim definitywnie określonego odpowiednika. *Podręczny słownik bułgarsko-polski* jako tłumaczenie leksemu *чаша* podaje:

Чаша, u f szklanka, f; kieliszek; *обича чашата* pot. lubi zaglądać do kieliszka; *горчива чаша* czara, kielich goryczy; *чаена чаша* filiżanka *стъклена чаша* szklanka *винска чаша* kieliszek do wina¹¹.

Formę deminutywną leksemu *чаша*, *чашка* definiuje się jako:

чашка, u f kieliszek szklaneczka f, filiżanka f, [...].

Jak pokazują powyższe definicje zarówno leksem *чаша*, jak i *чашка* definiowany jest w podobny sposób, a ich przekład zależy w dużej mierze od kontekstu, natomiast tłumaczenia *кафена чаша* jako *filiżanka do kawy*, pomimo wyraźnego, wręcz semantycznego określenia funkcji w oryginale, nie można uznać za poprawne. Objętość naczynia określanego jako *кафена чаша* nie od-

¹¹ *Чаша* [hasło]. W: F. SŁAWSKI: *Podręczny słownik bułgarsko-polski*. T. 2. Warszawa 1987.

powiada pod względem objętościowym filiżance do kawy rozpowszechnionej w kulturze polskiej, a zastosowanie ekwiwalentu przybliżonego skutkowałoby znacznym zachwianiem proporcji, które, jak wspomniano, odgrywają rolę kluczową. *Кафена чауша* to standardowa bułgarska filiżanka do kawy, w której serwowane jest tzw. *късо кафе*, czyli ok. połowa objętości standardowo serwowanej kawy w Polsce, a objętość ta jest równa 75 ml. Jest to kolokacja z grupy nieprzekładalnych i stanowi realium językowe, uwarunkowane kulturą picia kawy na Bałkanach, budząc u rodzimego użytkownika języka bułgarskiego skojarzenia, które trudno wywołać u odbiorcy sekundarnego. Posługując się klasyfikacją terminów nieprzekładalnych Wojtasiewicza¹², można zaklasyfikować ten termin do grupy terminów technicznych, odnoszących się do nazw oznaczających miary lokalne. Z powodu braku dokładnego ekwiwalentu w języku polskim nie zachowałam kolokacji *кафена чауша* w przekładzie, zamiast tego podałam objętość naczynia, wyrażoną w mililitrach – 75 ml. Termin ten w przekładzie został zneutralizowany. Rezygnując z prostego, „udomowionego” systemu miar, wyrażonego w nazwach naczyń stosowanych powszechnie w gospodarstwach domowych, zachowałam precyzję ilościową podanych składników za pomocą ujednoliconego w obu językach systemu jednostek miar.

Kolejnym wyrazem realium z grupy naczyń kuchennych jest *maba*. Jest to metalowe, płaskie naczynie, które – podobnie jak brytfanna, określana też w języku polskim brytfanką czy formą do pieczenia – służy do pieczenia różnych dań oraz ciast. *Brytfanna* czy *brytfanka* charakteryzuje się jednak tym, że jest zazwyczaj prostokątna i dodatkowo posiada wysokie brzegi, a *maba* ma kształt okrągły. W przeciwieństwie do języka bułgarskiego, w języku polskim brakuje konkretnego terminu określającego okrągły kształt formy do pieczenia. Wspomniany wyraz z grupy wyrazów realiów można zdefiniować jako: *okrągła forma do pieczenia*, i tak też powinno brzmieć tłumaczenie. Tłumaczenie *forma do pieczenia* jest niewystarczające, gdyż nie dookreśla kształtu naczynia, tłumaczenie *brytfanna* również jest niedokładne. Jest także o tyle ryzykowne, że w polskiej kuchni częściej używa się prostokątnej formy niż okrągłej, w przeciwieństwie do kuchni bułgarskiej. Istnieje więc ryzyko, że polski odbiorca, powołując się na swoje polskie doświadczenia kulinarne, sięgnie po prostokątną brytfankę. Mogłoby mieć to negatywne skutki, ponieważ przy zmianie kształtu formy do pieczenia powinny zmienić się także dane ilościowe. Jeśli dane te nie zostaną przeliczone, proporcje składników i w tym przypadku mogą być zachwiane.

¹² O. WOJTASIEWICZ: *Wstęp do teorii...*, s. 61–65.

Sposób wykonania

„Sposób wykonania” w przepisie kulinarnym jest końcowym komponentem całego tekstu. Realizuje on główny cel przepisu, jakim jest zapoznanie czytelnika z czynnościami potrzebnymi do wykonania potrawy. „Sposób wykonania” ma zasadniczo charakter instrukcji. Ten komponent pokazuje, że do grupy wyrazów realiów nie należą wyłącznie nazwy gotowych produktów czy też przedmiotów, ale także półprodukty. Półproduktem jest w tym wypadku coś, co określane jest w języku bułgarskim jako *zastrojka*. Wyraz ten pojawia się w komentarzu dodanym do sposobu wykonania jednego z tłumaczonych przeze mnie przepisów¹³:

*Идея: Ако обичате застроените супички, няма проблем да застроите и тази пилешка супа. Прави се класическа **застройка** от яйце и кисело мляко, като се налива на тънка струйка с použitиналата супа.*

Ów fragment przepisu informuje czytelnika, że *zastrojka* to „coś”, co dodaje się do zupy, aby zyskała inny kolor, konsystencję i lepszy smak. Bardziej szczegółowo jej istotę wyjaśnia Iliana Genew-Puhalewa w swojej książce *Balkańskie zapiski kuchenne*:

Jajko ubijamy, następnie dodajemy filiżankę jogurtu naturalnego oraz łyżkę mąki i dalej ubijamy aż do uzyskania pulchnej masy. Tajemnica udanego zabielenia zupy tkwi w sposobie dodania **zastrojki**. Nie wolno jej wlać do gorącej zupy – musimy najpierw rozcieńczyć **zastrojkę** odrobiną bulionu, by zmałała różnica temperatur między nimi. Po dodaniu **zastrojki** mieszamy zupę aż do zagotowania¹⁴.

Zastrojkę można więc porównać do znanej Polakom *zakleпки* do zupy czy sosów, jednakże nie można tych dwóch rzeczy ze sobą utożsamiać. Nie można omawianego pojęcia przetłumaczyć jako *zakleпка*, ponieważ może to zmienić konsystencję i przede wszystkim smak potrawy. Jedynym wyjściem okazuje się transliteracja oraz dodanie przypisu wyjaśniającego czym jest *zastrojka*. W przypisie posłużyłam się więc informacją już obecną w literaturze, mianowicie przytoczoną definicją z *Balkańskich zapisków kuchennych*.

Kończąc rozważania na temat bułgarskich wyrazów realiów, należy wspomnieć również o żywych tradycjach regionalnych, przejawiających się także

¹³ Tłum.: *Pomysł: Jeśli lubicie zabielenie zupy, możecie ją dodać także do tego dania. Robimy klasyczną zastrojkę z jajka i jogurtu, którą wlewamy cienkim strumieniem do wystygniętej zupy [...].*

¹⁴ I. GENEW-PUHALEWA: *Balkańskie zapiski kuchenne. Kuchnia jarska Bułgarów w przepisach i komentarzach*. Kraków 2009, s. 83.

w nazewnictwie konkretnych produktów. Odnosi się to do wyrazów realiów występujących w przepisie z książki *Българска празнична трапеза*, która w wybranych przepisach (tych, które posiadają swoje warianty w zależności od regionu) podaje inne niż klasyczne sposoby podania lub nazwy podanego dania, np. w przepisie na *обряден хляб с мая* tłum. *święteczny chleb drożdżowy*. Podane są w nim dwie nazwy chleba, używane w północnej i południowej Bułgarii:

Oryginał:

[...] В Южна България тестото се разделя на три парчета, от които се плете плетка, намазана отгоре с жълтък и сусам, а полученият хляб наричат вечерна, а в Северна България тестото оформят на кръгла пита, отгоре с фигурки от тестото, прилични на слънце. В този край хляба наричат боговица [...].

W powyższym sposobie wykonania pojawiają się regionalne nazwy własne chleba określonego w przepisie jako *święteczny chleb drożdżowy*. Te nazwy to *вечерна* oraz *боговица*. Na tych nazwach dokonałam jedynie zabiegu transliteracji. Można je również uznać za nieprzekładalne zgodnie z klasyfikacją Wojtasiewicza, jako termin techniczny odnoszący się zarówno do obrzędowości, jak i wytworu człowieka. Transliteracja w tym wypadku pozostawia element obcości, a zastosowane tłumaczenie ma charakter egzotyzacji, pomimo tego transliterację dalej uważam za zabieg obowiązkowy i jedyny możliwy. Tłumaczenie wygląda więc następująco¹⁵:

W południowej Bułgarii ciasto rozdziela się na trzy kawałki, z których zaplata się warkocz i smaruje się go żółtkiem i sezamem, a uzyskany chleb nazywa się **weczerna**. Z kolei w północnej Bułgarii ciasto formuje się na okrągły kształt i przyozdabia figurkami z ciasta przypominającymi słońce. W tym rejonie chleb nazywa się **bogowica**.

Podsumowując, wyrazy realia w przepisach kulinarnych są nośnikiem kultury kulinarnej. W zależności od przyjętej szkoły można uznać je za nieprzekładalne lub względnie przekładalne. Wiele zależy od bliskości języków i kultur, a to właśnie przepisy kulinarne pokazują, jak mocnym nośnikiem kultury jest język, a także odwrotnie: w jaki sposób język może opisywać kulturę, jej odrębność i jej zakorzenienie w codziennym życiu. Przy wszelkich podobieństwach kultury kulinarne, polska i bułgarska, różnią się. Bliskość kultur i języków – polskiego i bułgarskiego – pozwoliły w niektórych przypadkach na przetłumaczalność, z drugiej strony w języku bułgarskim istnieją

¹⁵ Л. РАДЕВА, А. КИРИЛОВА: *Българска празнична трапеза (Обичаи и традиционни готварски рецепти)*. София 1991, s. 29.

takie realia, na których powstanie w języku bułgarskim miały wpływ wydarzenia lub procesy zupełnie niezależne i nieznanne językowi polskiemu, które przy jakimkolwiek tłumaczeniu nie wywołają prawdopodobnie takiego samego skojarzenia u odbiorcy oryginału, co u odbiorcy przekładu i z tego względu można uznać je za nieprzekładalne.

Александра Войнаровска

Слова-реалии vs. перевод современных болгарских кулинарных рецептов на польский язык

Резюме

Статья является частью магистерской работы на тему перевода современных болгарских рецептов на польский язык. Предметом анализа стали названия реалий. Эти слова, характерные для определённой культуры, в рецептах называют действия, продукты, а также приготовленные блюда, типичные для кухни данной нации. Они представляют собой описание того, что характерно для кухни той или иной культуры, но что является чужим для других культур или народов.

Статья подразделяется на три части, которые соответствуют отдельным компонентам рецепта: 1) название, 2) список ингредиентов, 3) способ приготовления. В каждой части описывается перевод слов-реалий в соответствующем компоненте структуры. В связи с тем, что примеры в статье основываются на неопубликованном, собственном переводе, здесь содержится описание переводческого процесса, а также комментарий к соответствующему блюду.

Ключевые слова: кулинарный рецепт, слова-реалии, перевод, болгарский язык, польский язык

Aleksandra Wojnarowska

Words “realities” vs. translation of modern Bulgarian culinary recipes into Polish

Summary

This article is part of a master thesis concerning the translation of modern Bulgarian culinary recipes into Polish. It raises the characteristic aspect of the language which are the words “realities” – culturally dependant lexical gap. Words “realities” can be considered as a culture carrier. In the recipes they are the names of the characteristic activities, products, as well as the prepared dishes typical for the cuisine of a given nation. They are a description of what is often typical in the kitchen of the starting culture, but foreign to the cuisine of other cultures or nations.

The article has been divided into three parts, which correspond to the individual ingredients of the recipe: 1) title, 2) list of ingredients, 3) the method of preparation. Each part describes translations of the “realities” words occurring in the relevant component. Since the article is

based on an unpublished, original translation, the translation of each word contains a description of the translation process, as well as a comment on the resulting product, which is the final translation.

Key words: culinary recipe, realities, translation, Bulgarian language, Polish language